FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA	CODIGO EAN 13	CODIGO INTERNO
TARTA PLATANO/ PASTELERIA BUENAVISTA	.100180000008	**PL**

FABRICANTE

NOMBRE DEL FABRICANTE

PASTELERIA BUENAVISTA SL

DIRECCIÓN

CIUDAD ASUNCION 42 BIS//ENRIQUE SANCHIS 40 CP 08030 NIF B65277923

Nº R.S.I.: 20.10064/CAT - 20.08919/CAT **PAÍS DE ORIGEN:** ESPAÑA

DESCRIPCIÓN (breve descripcion del producto)

Melosa madalena rellena de platano cubierta de caramelo

INGREDIENTES (lista de ingredientes según norma vigente)

Bizcocho (**PREPARADO EN POLVO** 1(Harina de trigo, azúcar, dextrosa, almidón de trigo y de maiz, albúmina de huevo, suero de leche, leche desnatada en polvo, rmulgentes: E471 , E472b, E477, gasificantes: E450i, E500ii grasa vegetal, sal, espesante E 415, enzimas y aroma); **PREPARADO EN POLVO 2 (**Azúcar, almidón de trigo, almidón modificado, grasa vegetal, harina de trigo, suerode leche en polvo, gasificantes: E 450, E 500; emulgentes: E 481, E 472e, E 472b, E 475, sal, aromas, espesante E 415, jarabe de glucosa, leche descremada en polvo); **HUEVO LIQUIDO** ((E – 202 y E – 211); **ACEITE GIRASOL; AGUA; CARAMELINA** (Caramelo sulfito-amónico E150d); **CREMA** (agua, azúcar, leche (Suero de leche desmineralizado y deslactosado en polvo, Grasa vegetal, Jarabe de glucosa, Proteína de leche); prepararado en polvo (Almidón, sal, colorantes E102-E110); MERMELADA DE PLATANO (Azúcar, agua, platano, jarabe glucosa, gelificante E440ii, acidulante E330, espesante E410, conservante E202- E223, aroma platano, colorante amarillo limon natural); AROMA DE PLATANO (Pulpa de platano, jarabe glucosa, jarabe azúcar, alcohol etílico, almidón modificado, aroma natural, acidificante, ácido cítrico, extracto de curama); CARAMELO (Glucosa, agua, azúcar, almidón modificado E1442; gelificante E440ii, espesante E407 y E415; conservante E202; corrector de la acidez E330, E331iii; colorante E150d, aroma caramelo).

MODO DE EMPLEO (instrucciones de utilización, si aplica)

IMAGEN DEL PRODUCTO

Largo Unidad: 28Cm
Ancho Unidad: 28Cm
Alto Unidad: 3,5Cm
Peso aprox Neto Unidad: 1,435Kg
Peso aprox Bruto Unidad: 1,650KG

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA	CODIGO EAN 13	CODIGO INTERNO
TARTA PLATANO/ PASTELERIA BUENAVISTA	.100180000008	**PL**

PRODUCTO

REFRIGERACIÓN: Conservar en nevera (min 0º a 5º max)
Este producto tiene una duración de 15 dias en refrigerado.
CONGELACION:Conservar en congelador (min -18º a -22º max)
Este producto puede descongelarse en refrigeración antes de servir.
Una vez descongelado conservar entre 0º y 5º como máximo 24h

DECLARACIÓN DE ALERGENOS (contenido en alergenos según norma vigente. Indicar la presencia de sulfitos aunque sean <10ppm)

Cereales que contengan gluten	☑	Frutos de cáscara	☐
Crustaceos y derivados	☐	Apio y derivados	☐
Huevos y derivados	☑	Mostaza y derivados	☐
Pescado y derivados	☐	Sésamo y derivados	☐
Cacahuetes y derivados	☐	Anhídrido sulfuroso y sulfitos	☑
Soja y derivados	☐	Altramuces y derivados	☐
Leche y derivados (incluída la lactosa	☑	Moluscos y derivados	☐

Colorantes de declaración según Rglto 1338/2008

EN SU PROCESO DE ELABORACIÓN PUEDE ADQUIRIR TRAZAS O RESTOS DE:

Cereales que contengan gluten	☐	Frutos de cáscara	☑
Crustaceos y derivados	☐	Apio y derivados	☐
Huevos y derivados	☐	Mostaza y derivados	☐
Pescado y derivados	☐	Sésamo y derivados	☐
Cacahuetes y derivados	☑	Anhídrido sulfuroso y sulfitos	☐
Soja y derivados	☑	Altramuces y derivados	☐
Leche y derivados (incluída la lactosa	☐	Moluscos y derivados	☐

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (contenido en nutrientes por 100g de producto)

Energía (Kcal)	238
proteinas(g)	3,14
Grasas totales (g)	8,04
Hidratos de carbono (g)	38,4
sales minerales	0.84

DECLARACIÓN DE OMG's (utilización o no de productos OMG's)

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA	CODIGO EAN 13	CODIGO INTERNO
TARTA PLATANO/ PASTELERIA BUENAVISTA	.100180000008	**PL**

PRODUCTO

Estatus OGM: tal y como se describe en el Reglamento (EC) 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente, no se requiere etiquetado específico adicional.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (descripción de los caracteres organolépticos del producto en el momento de la entrega)

...se toma a temperatura fria.
Aspecto: cilindrico. Olor: crema quemada Sabor: crema quemada color: amarillo huevo

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE (descripción de los requerimientos de almacenamiento y transporte)

CONSERVACIÓN:
Conservar entre 0ºC y 5ºC.
REFRIGERACIÓN:
Producto descongelado conservar entre 0ºC y 5ºC.
CONGELACIÓN :Conservar a -18ºC.
TRANSPORTE: mantener el producto durante su transporte en vehiculo isotermo o refrigerado.

VIDA ÚTIL (tiempo máximo de uso desde el momento de la elaboración/envasado)

Refigerado: 20 días durante todo el año, 15 dias meses de verano.
Refrigerado después de su descongelación: 24 horas
Congelado: 6 meses

LOGÍSTICA

PRESENTACIÓN (peso/unidad, formato de presentación)

Tarta de 1,5kg APROX sobre blonda de cartón parafinada negra apta para alimentación.

DESCRIPCIÓN DEL ENVASE (material, tamaño, sistema de identificación del lote y fecha de caducidad)

CAJA AMARILLA MEDIDAS 0282X0280X0090. PESO BRUTO CAJA 0,205KG

CONTENIDO DEL ETIQUETAJE (descripción de los elementos que se incluyen en la etiqueta para la identificación y trazabilidad del producto)

Referencia del producto, nombre del producto, ingredientes, codigo de barras, numero de lote, fecha de caducidad, temperatura de conservación e información sobre alergenos.

PALETIZACIÓN (cajas/palet, cajas/piso, nº de pisos, peso neto palet)

150U POR PALET STANDARD (ALTURA 1,62) 6 CAJAS POR PISO, 25PISOS, 244KG APROX

Elaborado por:	Fecha elaboración	Nº edición
PASTELERIA BUENAVISTA SL	30/06/2014	0
Elaborado por:	**Fecha elaboración**	**Nº edición**
PASTELERIA BUENAVISTA SL	01/11/2014	1
Elaborado por:	**Fecha elaboración**	**Nº edición**
PASTELERIA BUENAVISTA SL	16/03/2015	2

,

1,0012E+12